

Dog Days - Mosaic Nelson/ London Fog

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **81.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 73C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (18.2%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (9.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Notatki

- Gips 0.5 g
- Chlorek wapnia 5.5 g
- Sól NaCl 0.5g
- Epsom 0.5g

Piwo bardzo przyjemne, CC 14 dni bardzo pomógł, brak zalegającej goryczki
30 maj 2021, 21:34